



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ PASTA

Malzeme

- Keki için:
- 150 gram Sana yağı
- 200 gram pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Arasına:
- Yarım kg taze çilek
- Kreması için:
- 1 paket vanilyalı toz puding
- 2 su bardağı süt
- İslatmak için:
- 1 su bardağı süt
- Üzeri için:
- Kakao

Hazırlanışı

Derin bir kâse içerisinde oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'yı, pudra şekerini ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Krema kıvamına geldikten sonra yoğurdu ekleyip, karıştırmaya devam ediniz.

Daha sonra içine kakao'yu, vanilyayı ve eleterek un - kabartma tozunu ilave edip, karıştırınız.

Kek harcını, yağlı kâğıt serdiğiniz açılır-kapanır kek kalıbına döküp, kaşığın sırtı ile üzerini düzeltiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.

Kek pişerken, küçük bir tencerenin içerisine vanilyalı toz pudingi ve sütü koyup, sos kıvamına gelene kadar orta ateşte devamlı karıştırarak pişirip, soğutunuz.

Pişen keki kalıbın içinde soğutup, servis tabağına aldıktan sonra uzun bir bıçak yardımı ile ortadan ikiye kesiniz. (kekin iyice soğumuş olmasına dikkat ediniz.

Kek iyice soğumaz ise keserken, parçalanabilir.)

Taze çilekleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra istediğiniz büyüklükte doğrayınız.

Kekin her iki katını da soğuk süt ile ıslatınız.

Servis tabağına aldığınız süt ile ıslanmış kekin alt katına önce kremayı sürünüz. Kremanın üzerine doğranmış çileklerden diziniz.

Çileklerden bir kısmını en üstünü süslemek için ayırınız.

Kremanın üzerine kekin 2. Katını koyup, üzerine kalan kremayı sürünüz.

Kremanın üzerini kalan çilekler ile süsleyip, en üstüne bir süzgeç yardımı ile kakao serpiniz. Pastayı buzdolabında bir saat bekletip, soğuk olarak servis ediniz.